



# Nouvelles destinations touristiques gourmandes et valorisation des produits de montagne au sud du Brésil

Delphine Vitrolles (Univ. Lyon 2, LER/ CIRAD, UMR-Innovation/ UFSC)

Claire Delfosse (Univ. Lyon 2, LER)

Claire Cerdan (CIRAD, UMR-Innovation/ UFSC)

Aparecido Lima da Silva (UFSC)



# Introduction



# Quelques références

- 🏞️ Patrimonialisation du vivant : paysages, variétés, races, produits locaux (Bérard et Marchenay, 1998)
- 🏞️ « Intérêt que porte la ressource “gourmande” en terme de promotion touristique » (Scheffer et Piriou, 2009)
- 🏞️ Lien entre produits de forte notoriété, productions “patrimonialisées” et lieux de pratiques (visite de sites remarquables, de lieux de production, etc.)




# Problématique



La région des Hauts Plateaux (RS et SC) fait l'objet d'un intérêt croissant avec le développement d'un tourisme alternatif qui valorise des ressources spécifiques (montagne, climat, paysages et produits typiques)




 Les acteurs de ce territoire proposent de nouvelles combinaisons d'offres touristiques fondées sur une valorisation du patrimoine alimentaire (fromage Serrano et vins d'altitude)

Source : <http://blog.proele.es>





# Plan en deux temps

 La montagne au Brésil, un milieu particulier

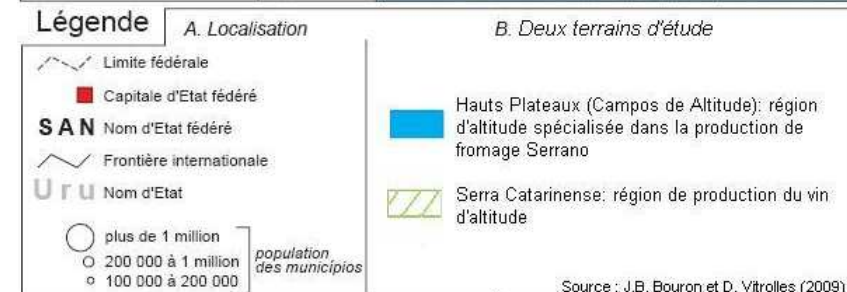
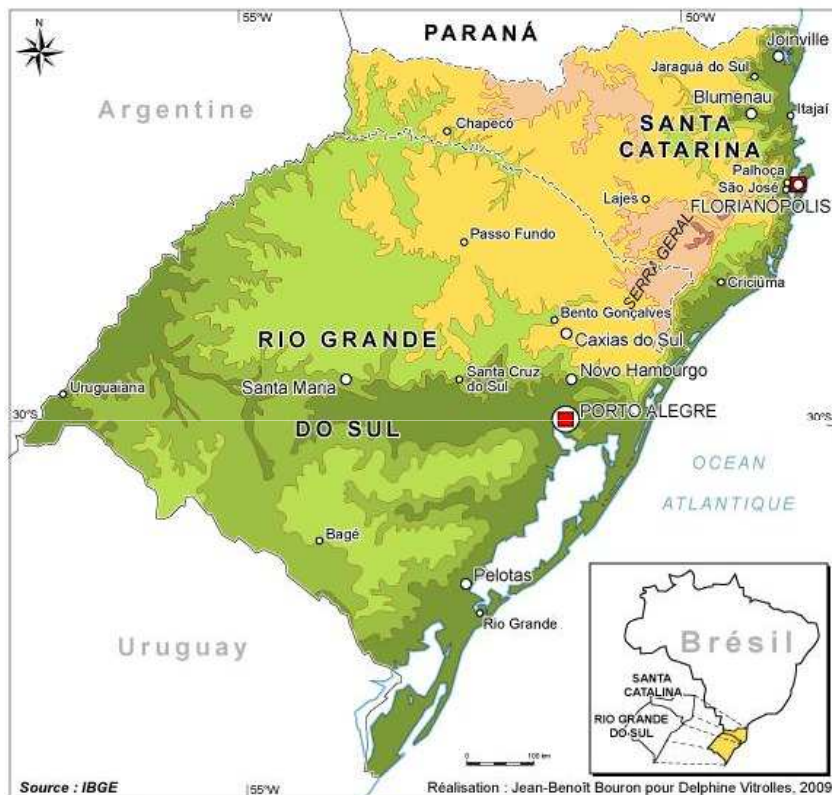
 Les modalités d'articulation du tourisme gourmand et de la valorisation des produits de montagne



# La montagne au Brésil, un milieu particulier



# Deux Etats du sud au relief contrasté





# Destination montagne!

Un milieu original au Brésil, pays dominé par les hauts plateaux érodés et le bassin du fleuve Amazone

- ❧ Région d'altitude > 900m
- ❧ Climat montagnard (froid, vent, gelées, neige)
- ❧ Paysages (Hauts Plateaux, relief, canyons)
- ❧ Végétation (prairies, araucarias)



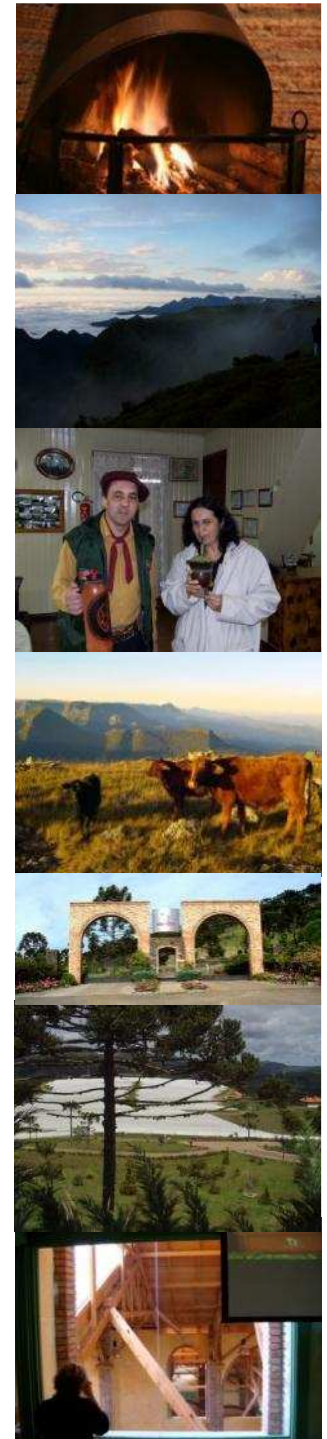


# Un milieu original

- Terre des gauchos
- Une culture valorisée
- Tenues vestimentaires
- Randonnées à cheval
- Gastronomie



# Un patrimoine alimentaire





# Un produit traditionnel : le fromage Serrano



- ❖ Fromage artisanal à pâte pressée non cuite
- ❖ Production localisée s'appuyant sur une histoire, des savoir-faire, une culture
  - ❖ Elevage extensif de bovins allaitants
  - ❖ Histoire du produit (*tropeirismo*)
  - ❖ Races « locales »
- ❖ Valorisation du paysage et des prairies d'altitude
- ❖ 7000 producteurs



Source : D. Vitrolles



# Un produit nouveau : le vin des régions d'altitude



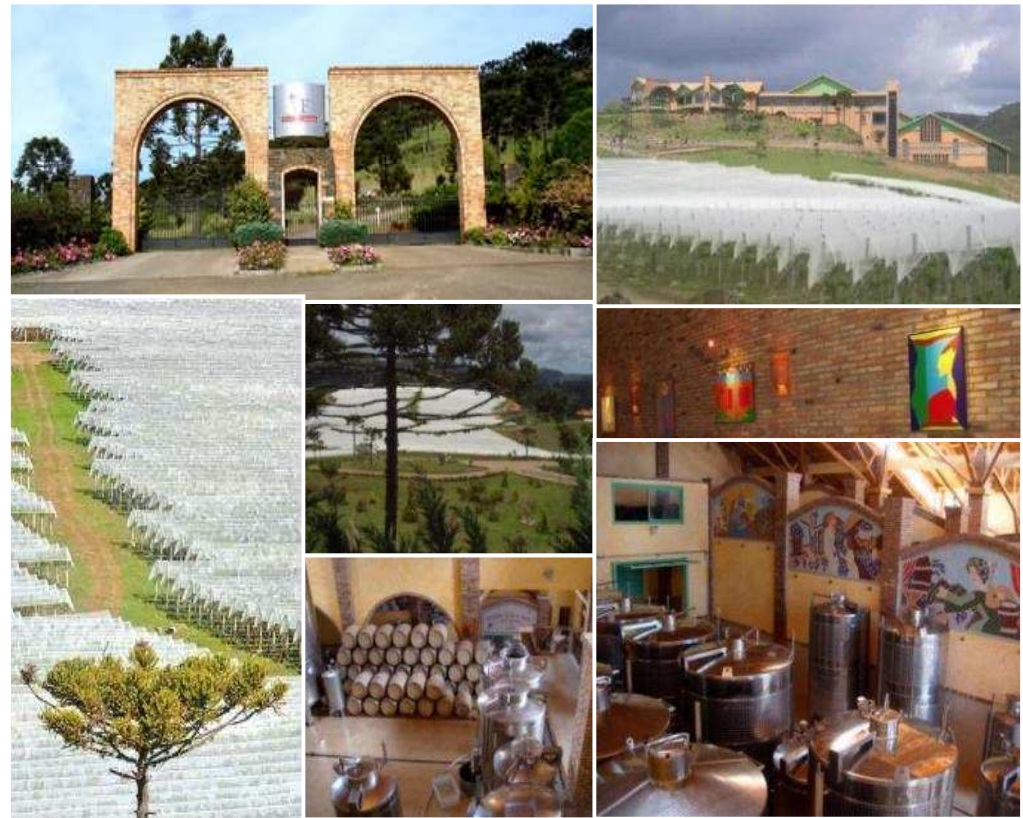
❧ Innovation et élaboration d'un nouveau produit (2003)

❧ Promotion du produit via la qualité et le développement du tourisme

❧ Forte dimension marketing; participation aux concours viticoles nationaux

❧ Utilisation du paysage d'une autre manière

❧ Mise en scène : vignobles, exposition d'Art, mobilier ancien, caveau, etc.



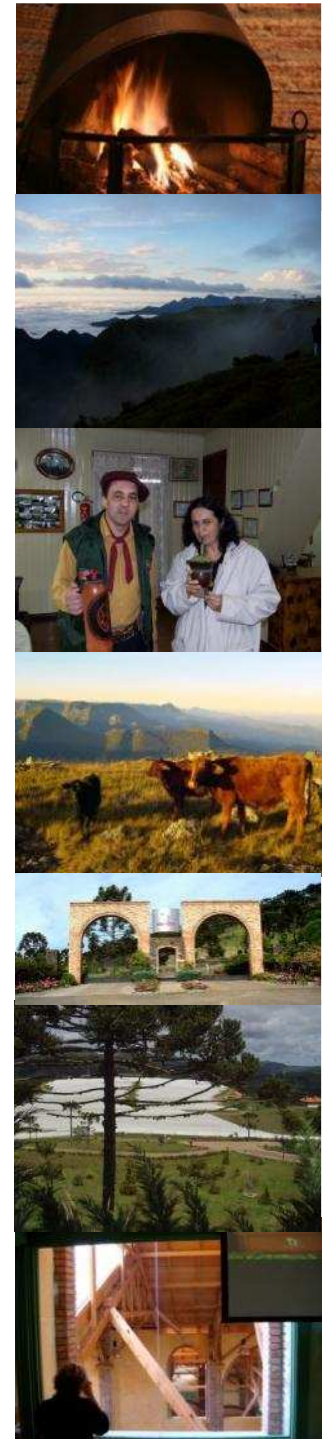
Source : [www.whassappio.blogspot.com](http://www.whassappio.blogspot.com); [www.cameiro.arq.br](http://www.cameiro.arq.br); [www.clicbrs.com.br](http://www.clicbrs.com.br); [www.flickr.com](http://www.flickr.com); D. Vitrolles

# Un lieu où émerge de nouvelles offres touristiques

- 🏔 Développement du tourisme de montagne
  - 🏔 Rupture avec le tourisme balnéaire
  - 🏔 Ecotourisme, tourisme alternatif et tourisme de luxe
- 🏔 Large gamme de clientèle
  - 🏔 De la tente basique (4€/nuit)
  - 🏔 ... à la tente thermique (554€/we)
- 🏔 Implication de différents opérateurs touristiques
  - 🏔 Tourisme rural (agriculteurs)
  - 🏔 Tourisme local (auberges, collectivités locales)
  - 🏔 Tourisme de luxe (établissements de prestige, entrepreneurs)



# Modalités d'articulation du tourisme et de la valorisation des produits de montagne





# Volonté de valorisation patrimoniale

- ✎ Valoriser un milieu original, la Montagne, comme destination touristique pour :
  - ✎ Maintenir l'agriculture
  - ✎ Défendre des pratiques d'élevage traditionnel à travers le fromage
  - ✎ Préserver le paysage (Parcs Nationaux, élevage extensif)
  - ✎ Revendiquer une identité
  - ✎ Réapproprier une histoire
  - ✎ Développer une activité économique et touristique durable
- ✎ => Valoriser les ressources territoriales locales et le développement local



# Patrimoine alimentaire et offre spécifique d'un territoire

❧ Découverte du patrimoine alimentaire associée à une offre touristique de plus en plus élaborée, où les produits emblématiques du patrimoine alimentaire sont associés à d'autres produits et services

❧ Large gamme de restaurants et hôtels

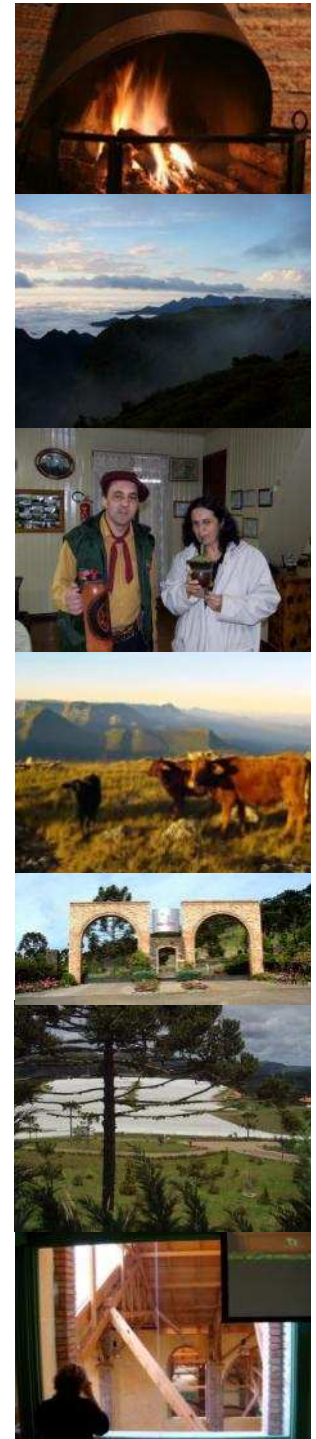
❧ Routes Touristiques thématiques : Route du froid, Routes des Prairies d'Altitude de la Serra, Routes des Canyons de SC et RS, etc.

❧ Fêtes du pignon, de la pomme, etc.



# Nouvelles destinations touristiques gourmandes

- 🍷 Développement d'un tourisme d'élite et d'un tourisme solidaire
  - 🍷 Qui valorisent les attributs spécifiques de la montagne
  - 🍷 Qui valorisent les produits locaux à la recherche de produits de qualité et de renommée
  - 🍷 Influencés par la démarche marketing du vin et du fromage
- 🍷 Association d'un territoire (Serra) à une découverte gustative
  - 🍷 La Montagne devient une destination touristique gourmande







## Conclusion

### Approches différentes du patrimoine alimentaire

#### Conservation des traditions :

- Maintenir et défendre les pratiques d'élevage traditionnelles

#### Construction d'un nouveau produit

- Attirer un public d'élite amateur de vin fin et d'oenotourisme à travers la mise en scène du vignoble

- Utilisation de produits patrimonialisés (ou en voie de patrimonialisation) pour développer une offre touristique plus complexe qui répond aux attentes éthiques et esthétiques du consommateur brésilien



## Conclusion

- Articulation entre un tourisme durable et la valorisation des produits de montagne
- Identification et valorisation des ressources du territoire
- Promotion touristique du territoire (privée, publique)
- Association entre les spécificités d'un territoire et une offre spécifique (construite ou revendiquée) qui font des Hauts Plateaux une nouvelle destination touristique gourmande



# **Nouvelles destinations touristiques gourmandes et valorisation des produits de montagne au sud du Brésil**

Merci de votre attention

[delphine.vitrolles@univ-lyon2.fr](mailto:delphine.vitrolles@univ-lyon2.fr)



XXIIe Entretiens Jacques Cartier, Lyon, 1er décembre 2009